

EMILIA ROMAGNA

BIANCHI

<i>Malvasia</i> dell'Emilia IGT		<i>Palazzo</i>	€ 15.00
<i>Malvasia</i> Colli di Parma DOC "Taletè"		<i>Cerdelli</i>	€ 15.00
<i>Malvasia</i> Colli di Parma DOC		<i>La Bandina</i>	€ 15.00
<i>Malvasia Brut Nature</i> riferm. in bottiglia – non filtrato		<i>Alaini</i> BIO	€ 18.00
<i>Sauvignon</i> Colli di Parma DOC frizz		<i>La Bandina</i>	€ 15.00
<i>Sauvignon igt</i> fermo		<i>La Bandina</i>	€ 15.00
<i>Sauvignon</i> . "Ombra senzombra" fermo		<i>La Tosa</i> BIO	€ 26.00
<i>Malvasia Emilia igt</i> "Linda" ferma		<i>Monteguardia</i>	€ 40.00
<i>Macerata in anfora</i>			

ROSSI

<i>Lambrusco</i> dell'Emilia IGT "Antico Bruscone"		<i>Ceci</i>	€ 14.00
<i>Lambrusco</i> dell'Emilia IGT "Otello"		<i>Ceci</i>	€ 18.00
<i>Lambrusco</i> dell'Emilia IGP		<i>La Bandina</i>	€ 14.00
<i>Lambrusco</i> dell'Emilia IGT		<i>Palazzo</i>	€ 15.00
<i>Lambrusco</i> dell'Emilia IGT "Eraclito"		<i>Cerdelli</i>	€ 14.00
<i>Lambrusco</i> di Sorbara DOC "Radice" rosato		<i>Paltrinieri</i>	€ 19.00
<i>Lambrusco</i> Reggiano DOC "Pozzoferrato"		<i>Storchi</i>	€ 17.00
<i>Lambrusco</i> Metodo classico extra-brut mill. rosato		<i>Palazzo</i>	€ 24.00
<i>Gutturnio DOC</i> "Terrafiaba" frizzante		<i>La Tosa</i>	€ 17.00
<i>Gutturnio DOC</i> "Fortunino" frizzante		<i>C. Mainetti</i>	€ 16.00
<i>Barbera igt</i> "Plutarco"		<i>Cerdelli</i>	€ 19.00
<i>Merlot igt</i>		<i>La Bandina</i>	€ 19.00
<i>Gutturnio Sup.</i> "Vignamorello"		<i>La Tosa</i> BIO	€ 29.00
<i>Gutturnio</i> "Terre della Tosa"		<i>La Tosa</i> BIO	€ 19.00



BOLLICINE ITALIANE

<i>Metodo classico Brut Nature "Santacolomba"</i>	C. Trento - Trentino	€ 28.00
<i>Metodo classico Lugana Brut Mill. "Hirundo 18"</i>	P. Selva - Lombardia	€ 32.00
<i>Metodo classico Dosaggio zero '16 (Verdicchio e chard.)</i>	P. Mattioli - Marche	€ 36.00
<i>Metodo classico Brut Mill. "Barricaia 11"</i>	Villa Rinaldi - Veneto	€ 72.00
<i>Metodo classico Oltrepò pavese - Brut Mill. '19</i>	Ruiz de Cardenas - Lombardia	€ 32.00
"Galanta" - Chardonnay e pinot nero - 32 mesi sui lieviti		
<i>Metodo classico Oltrepò pavese - Extra brut '17</i>	Marchesi di Montalto - Lombardia	€ 48.00
Orange wine - Pinot nero 100% - 36 mesi sui lieviti		
<i>Metodo classico Alta Langa Extra - brut '20</i>	BIO M. Rivetti - Piemonte	€ 37.00
Chardonnay 70% e pinot nero 30% - 30 mesi sui lieviti		
<i>Metodo classico Alta Langa Dosaggio zero '19</i>	M. Sebaste - Piemonte	€ 39.00
"Avremo" - Pinot nero 80% e chardonnay 20%		
<i>Metodo classico Alta Langa Extra - brut '19</i>	Principiano - Piemonte	€ 43.00
"Leonardo" - Pinot nero 60% e chardonnay 40% - 30 mesi sui lieviti		
<i>Prosecco Vald. Sup. Brut "Tarcilio"</i>	BIO Baldi	€ 19.00
<i>Prosecco Vald. Sup. Extra-Brut "Domus-picta"</i>	Spagnol	€ 19.00
<i>Prosecco Vald. Sup. Mill. extra-brut "Sei uno"</i>	Bellenda	€ 24.00
<i>Trento doc Brut "Elis"</i>	Roner	€ 32.00
<i>Trento doc Brut Blanc de Blancs</i> 30 mesi sui lieviti	Balter	€ 34.00
<i>Trento Brut Nature "Zell"</i> 40 mesi sui lieviti	C.S. Trento	€ 36.00
<i>Trento doc Brut Nature</i> 36 mesi sui lieviti	Balter	€ 37.00
<i>Alto A. Brut</i>	Haderburg	€ 39.00
<i>Trento doc Brut Blanc de Blancs</i>	BIO Maso Martis	€ 38.00

<i>Trento Rosè Brut</i>		Pojer & Sandri	€ 40.00
<i>Trento doc Rosè Brut "Zell"</i>		C.S. Trento	€ 37.00
<i>Trento doc Rosè Extra Brut - Riserva mill.</i>	BIO	Maso Martis	€ 46.00
<i>Alto A. Pas Dosè Millesimato '18</i>		Haderburg	€ 49.00
<i>Trento Extra Brut Cuvée mill. cuvee '17-'18</i>		Pojer & Sandri	€ 52.00
<i>Trento doc Pas Dosè Millesimato '19</i>	BIO	Maso Martis	€ 52.00
<i>Franciacorta Brut</i>		Ferghettina	€ 30.00
<i>Franciacorta Brut Nature 36 mesi sui lieviti</i>		Zero spaccato	€ 34.00
<i>Franciacorta Satèn Millesimato '21</i>		Ambrosini	€ 36.00
<i>Franciacorta Brut Millesimato '20</i>		Ferghettina	€ 38.00
<i>Franciacorta Brut Millesimato "Emozione 2019"</i>	BIO	Villa	€ 38.00
<i>Franciacorta Satèn mill. "Mon 2018"</i>		Villa	€ 42.00
<i>Franciacorta Pas Dosè '20</i>		Arcari+Danesi	€ 39.00
<i>Franciacorta Pas Dosè mill. "Diamant 2016"</i>		Villa	€ 49.00
<i>Franciacorta Pas Dosè "Alma Grande Cuvée"</i>		Bellavista	€ 48.00
<i>Franciacorta Brut Rosè "Alma Grande Cuvée Rosè"</i>		Bellavista	€ 54.00
<i>Franciacorta Pas Dosè Riserva mill. "Vittorio Moretti '16"</i>		Bellavista	€ 130.00

BIANCHI

<i>Anulare</i> '20 (Pinot grigio) ottenuto da uve surmaturate	<i>Marco Levis</i>	<i>Veneto</i>	€ 29.00
<i>Blanc de Blanchis</i> '20 (Chardonnay, friulano, sauvignon)	<i>R. Blanchis</i>	<i>Friuli</i>	€ 22.00
<i>Carat</i> '17 MACERATO (Tocai, malvasia, ribolla gialla)	<i>Bressan</i>	<i>Friuli</i>	€ 52.00
<i>Chardonnay</i> '20	<i>Pojer & Sandri</i>	<i>Trentino</i>	€ 21.00
<i>Chardonnay</i> '22 "Cardellino"	<i>E. Walch</i>	<i>Trentino</i>	€ 26.00
<i>Chardonnay</i> '22 "Eos" Affinato in anfora di terracotta	<i>de Tarczal</i>	<i>Trentino</i>	€ 38.00
<i>Cinqueterre</i> '23 "Vistamare" (Vermentino, bosco, albarola)	<i>La Baracca</i>	<i>Liguria</i>	€ 24.00
<i>Coda di Volpe</i> '20	<i>M. Frattasi</i>	<i>Campania</i>	€ 28.00
<i>Falanghina Igt</i> '23 "Bru Emm"	<i>Picariello</i>	<i>Campania</i>	€ 20.00
<i>Falanghina Dop</i> '23 BIO	<i>Di Majo</i>	<i>Molise</i>	€ 20.00
<i>Friulano</i> '22 BIO	<i>R. Blanchis</i>	<i>Friuli</i>	€ 26.00
<i>Friulano Nekaj</i> '18 MACERATO	<i>Podversic</i>	<i>Friuli</i>	€ 55.00
<i>Gewürztraminer</i> '24	<i>de Tarczal</i>	<i>Trentino</i>	€ 25.00
<i>Gewürztraminer</i> '22	<i>E. Walch</i>	<i>Trentino</i>	€ 26.00
<i>Greco di Tufo Dop</i> '23	<i>Picariello</i>	<i>Campania</i>	€ 26.00
<i>Greco di Tufo Dop</i> '07 "Vittorio"	<i>Di Meo</i>	<i>Campania</i>	€ 56.00
<i>Malvasia</i> '18 MACERATO	<i>Podversic</i>	<i>Friuli</i>	€ 55.00
<i>Petite Arvine</i> '21	<i>Lo Triolet</i>	<i>Valle D'Aosta</i>	€ 28.00
<i>Pinner</i> '23 BIO Pinot nero 100% vino bianco ottenuto da uva nera	<i>Cavallotto</i>	<i>Piemonte</i>	€ 36.00
<i>Pinot Bianco</i> '23	<i>de Tarczal</i>	<i>Trentino</i>	€ 23.00
<i>Pinot Bianco Riserva</i> "Vorberg '18"	<i>Terlan</i>	<i>Trentino</i>	€ 46.00
<i>Pinot grigio</i> '22 BIO	<i>R. Blanchis</i>	<i>Friuli</i>	€ 26.00

<i>Ribolla gialla</i> '22		<i>R. Blanchis</i>	<i>Friuli</i>	€ 26.00
<i>Ribolla gialla</i> '21		<i>Klet Brda</i>	<i>Slovenia</i>	€ 22.00
<i>Ribolla gialla</i> '20	MACERATO	<i>Podversic</i>	<i>Friuli</i>	€ 55.00
<i>Riesling Renano doc</i> "Crù Moia '15"		<i>Moia</i>	<i>Trentino</i>	€ 23.00
<i>Riesling</i> "Castel Ringberg '19"		<i>E. Walch</i>	<i>Trentino</i>	€ 36.00
<i>Sauvignon</i> '22		<i>E. Walch</i>	<i>Trentino</i>	€ 22.00
<i>Sauvignon</i> '23		<i>Pojer & Sandri</i>	<i>Trentino</i>	€ 24.00
<i>Sauvignon</i> '20	BIO	<i>R. Blanchis</i>	<i>Friuli</i>	€ 26.00
<i>Sauvignon Blanc</i> "Quarz '20"		<i>Terlan</i>	<i>Trentino</i>	€ 65.00
<i>Traminer Aromatico</i> '22		<i>Pojer & Sandri</i>	<i>Trentino</i>	€ 26.00
<i>Traminer Aromatico</i> '20		<i>Pojer & Sandri</i>	<i>Trentino</i>	€ 30.00
"Monogramma"				
<i>Vitovska</i> '16 <i>Vrh-San Michele</i>	MACERATO	<i>Castello di Rubbia</i>	<i>Friuli</i>	€ 41.00
<i>Vitovska</i> '20	MACERATO	<i>Zidarich</i>	<i>Friuli</i>	€ 43.00
<i>Verduzzo</i> '20	MACERATO	<i>Bressan</i>	<i>Friuli</i>	€ 54.00
<i>Viognier</i> "Rapè '23"		<i>Di Vaira</i>	<i>Toscana</i>	€ 28.00
<i>Kaplja</i> '18	MACERATO	<i>Podversic</i>	<i>Friuli</i>	€ 55.00
(Chardonnay, malvasia, friulano)				

ROSSI

<i>Aglianico Irpinia DOC</i> <i>"Zi Filicella '20"</i>	<i>C. Picariello</i>	<i>Campania</i>	€ 24.00
<i>Aglianico del Molise</i> <i>"Contado Riserva '17"</i>	<i>Di Majo N.</i>	<i>Molise</i>	€ 22.00
<i>Amarone '19</i> BIO <i>"Conte Gastone"</i>	<i>Massimago</i>	<i>Veneto</i>	€ 68,00
<i>Amarone '18</i> BIO <i>"S. Urbano"</i>	<i>Speri</i>	<i>Veneto</i>	€ 75.00
<i>Amarone '15 "Bosan"</i>	<i>Cesari</i>	<i>Veneto</i>	€ 85.00
<i>Barolo</i> <i>"del comune di La Morra 2019"</i>	<i>Corino</i>	<i>Piemonte</i>	€ 60.00
<i>Barolo</i> <i>"del comune di Serralunga d'Alba '19" - Fermenta un mese e matura 24 mesi in botti</i>	<i>Principiano</i>	<i>Piemonte</i>	€ 69.00
<i>Barolo docg '14</i>	<i>Azelia</i>	<i>Piemonte</i>	€ 68.00
<i>Barolo "Arborina 2018" cru</i>	<i>Corino</i>	<i>Piemonte</i>	€ 80.00
<i>Barbaresco "Froi '19"</i> BIO	<i>M. Rivetti</i>	<i>Piemonte</i>	€ 54.00
<i>Barbaresco '20</i> <i>Da vigne di 70 anni. Fermenta in acciaio e matura un anno e mezzo in botte.</i>	<i>Morra G.</i>	<i>Piemonte</i>	€ 59.00
<i>Barbaresco '19</i>	<i>G. Rivella</i>	<i>Piemonte</i>	€ 79.00
<i>Barbera d' Asti "Despet '21"</i>	<i>Bricco S. Giorgio</i>	<i>Piemonte</i>	€ 24.00
<i>Barbera d' Asti "La Guaragna '21"</i>	<i>Frasca</i>	<i>Piemonte</i>	€ 24.00
<i>Barbera d' Alba</i> <i>"Contessa Rosalia '20"</i>	<i>M. Sebaste</i>	<i>Piemonte</i>	€ 27.00
<i>Barbera Langhe "Austri '15"</i>	<i>San Fereolo</i>	<i>Piemonte</i>	€ 40.00
<i>Bolgheri rosso "Melletti '22"</i> <i>(Cabernet, merlot, syrah)</i>	<i>Cavallari</i>	<i>Toscana</i>	€ 28.00
<i>Bolgheri rosso "Clarice '22"</i> <i>(Cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot)</i>	<i>Dario di Vaira</i>	<i>Toscana</i>	€ 28.00
<i>Bolgheri igt "Antero '21"</i> <i>(merlot). Vino naturale e non filtrato</i>	<i>Le Grascete</i>	<i>Toscana</i>	€ 44.00
<i>Brunello di Montalcino '19</i>	<i>Ferrero</i>	<i>Toscana</i>	€ 55.00
<i>Brunello di Montalcino '19</i>	<i>La Gerla</i>	<i>Toscana</i>	€ 56.00

Brunello di Montalcino "La Mannella '16"	Cortonesi	Toscana	€ 58.00
Brunello di Montalcino '18	Palazzesi	Toscana	€ 64.00
Brunello di Montalcino "Vigna Soccorso '18"	Tiezzi	Toscana	€ 66.00
Brunello di Montalcino Ris. '15	Ferrero	Toscana	€ 110.00
Cabernet Sauvignon "Pianilonghi '22" de Tarczal Affina 2 anni in botte di rovere		Trentino	€ 23.00
Cabernet Sauvignon "Palazzotto '18" Maculan		Veneto	€ 33.00
Cabernet Franc '15	Letrari	Trentino	€ 28.00
Cabernet Franc '21 "Frank"	M. Sara	Friuli	€ 27.00
Chianti Classico '22	Monsanto	Toscana	€ 33.00
Chianti Classico Ris. '20	C. di Panaretta	Toscana	€ 35.00
Chianti Classico Ris. '19 BIO	Monterinaldi	Toscana	€ 35.00
Dolcetto d'Alba "Contessa Rosalia '21"	M. Sebaste	Piemonte	€ 21.00
Dolcetto d'Alba "Trifolè '21"	B. Rocca	Piemonte	€ 26.00
Dolcetto d'Alba BIO "Vigna Scot '23"	Cavallotto	Piemonte	€ 26.00
Elba rosso doc "Centopercento '23"	Arrighi	Liguria	€ 21.00
Marzemino '21 "Eos" Macerato e affinato in anfora di terracotta	de Tarczal	Trentino	€ 38.00
Malbec '22	L. Gasparini	Veneto	€ 24.00
Morellino di Scansano BIO "Dugalli '23"	Poggio T.	Toscana	€ 22.00
Nebbiolo Langhe BIO "Avene '21"	M. Rivetti	Piemonte	€ 28.00
Nebbiolo Langhe '22	Altare	Piemonte	€ 30.00
Nebbiolo Langhe '22 Vigne da 10 a 40 anni. Affina 10 mesi in acciaio	Principiano	Piemonte	€ 32.00
Lagrein "Rivus '23"	Pfitscher	Trentino	€ 26.00
Lagrein "Heredia '22" Non filtrato	Cantina S. Trento	Trentino	€ 24.00
Lagrein '22 50% in acciaio e 50 % in tonneau per 1 anno	de Tarczal	Trentino	€ 24.00

Pinot nero '21 "Canue"	Marchesi di Montalto	Lombardia	€ 24.00
Pinot nero '22	E. Walch	Trentino	€ 26.00
Pinot nero '21 "Fuxleiten"	Pfitscher	Trentino	€ 30.00
Pinot nero '21	M. Levis	Veneto	€ 34.00
Pinot nero '16 "Pizzotorto Riserva dei Marchesi"	Marchesi di Montalto	Lombardia	€ 50.00
Pinot nero '20 "Ludwig"	E. Walch	Trentino	€ 54.00
Pinot nero '18	Bressan	Friuli	€ 64.00
Primitivo '22 "Gioia del Colle" BIO	Fatalone	Puglia	€ 24.00
Refosco '22 "Elrè"	M. Sara	Friuli	€ 26.00
Ripasso Valpo. '21 BIO	Speri	Veneto	€ 28.00
Ripasso Valpo. '21 BIO "Marchesa Maria Bella"	Massimago	Veneto	€ 29.00
Rosso di Montalcino '22 Ottenuto dal declassamento del brunello	La Gerla	Toscana	€ 32.00
Rosso di Montalcino '20	Le Ragnaie	Toscana	€ 36.00
Sangiovese, cab. e merlot BIO "Epibios '19"	Colombaiolo	Toscana	€ 20.00
Sangiovese '22 "Poggio gli Angeli"	La Gerla	Toscana	€ 23.00
Sangiovese '21 "Birba" Viti di almeno 30 anni. Brunello invecchiato in barrique	La Gerla	Toscana	€ 34.00
Schioppettino '21	M. Sara	Friuli	€ 32.00
Schioppettino '18 BIO 100% Ribolla nera - Macera sulle bucce per 35 giorni e affina in legno per 1 anno	Bressan	Friuli	€ 64.00
Taurasi "Riserva della Società '14"	Joaquin	Campania	€ 150.00
Teroldego '19	Letrari	Trentino	€ 24.00
Terrano Carso '20 "Teran"	Zidarich	Friuli	€ 35.00
Terrano Carso '16	Castello di Rubbia	Friuli	€ 41.00
Toscano IGT Rosso "Peperino '20"	Teruzzi	Toscana	€ 21.00
Toscano IGT Rosso "Petra '20"	Petra	Toscana	€ 64.00

FRANCIA

Bianchi fermi e

<i>Muscadet Sèvre et Maine</i> "Sur Lie '23" 100% Melon de Bourgogne. Vigne di 40 anni. Terreno di origine vulcanica L'Oiselinière -Gorges- Loira	€ 27.00
<i>Viognier</i> "Les Collines de Laure '21" J.L. Colombo -Cornas- Rodano	€ 29.00
<i>Bourgogne Aligoté '21</i> Prosper Maufoux -Beaune- Borgogna	€ 32.00
BIO <i>Perigord igp</i> "Lou Payral '21" Daulhiac – Razac de Saussignac – Aquitania Sauvignon gris 70% - sauvignon blanc 30% Solo lieviti indigeni – Senza solfiti aggiunti	€ 37.00
BIO <i>Sancerre</i> "Les Grands Chaps '20" D. Fouassier - Loira "Triple A" 100% Sauvignon Blanc	€ 42.00
<i>Pouilly Fumé</i> "La Villaudière '22" Reverdy & Fils – Sancerre - Loira	€ 43.00
<i>Savagnin'22</i> Domaine Maire et Fils – Arbois- Jura	€ 46.00
<i>Chablis 1^{er} Cru</i> "Beuroy '20" Chardonnay - D. Bovier & Fils - Borgogna	€ 66.00
<i>Chablis 1^{er} Cru Réserve</i> "Côte de Lechet '21" Chardonnay - D. Bernard Defaix - Borgogna	€ 66.00
<i>Beaune 1^{er} Cru</i> "Les Montrevenots '20" Chardonnay - Hospices de Beaune - Borgogna	€190.00

....Bollicine

Metodo Tradizionale

<i>Blanc de Blanc brut</i> Méthode Traditionelle Chardonnay André Delorme - Borgogna	€ 28.00
<i>Crémant du Jura</i> Blanc de Blancs brut Chardonnay Tissot-Maire - Jura	€ 29.00
<i>Crémant de Bourgogne</i> Blanc de Noirs brut Pinot noir André Delorme - Borgogna	€28.00
<i>Vouvray AOC</i> Brut de brut Pas Dosé 100% chenin blanc Senza aggiunta solfiti - lieviti indigeni Passa almeno 20 mesi in grotte scavate nella roccia prima di essere messo in commercio Pinon Domien - Loira	€ 34.00

Rossi fermi

BIO	<i>Pinot Noir</i> "Pays d'oc '23 Domaine Saint - Paul Languedoc	€ 32.00
	<i>Côtes du Rhône</i> "Les Abeilles" '19 Grenache 50%, Syrah 30%, Mourvedre 20% – Jean-Luc Colombo – Cornas – Rodano	€ 29.00
BIO	<i>Syrah</i> "Les Collines de Laure" '23 Jean-Luc Colombo – Cornas – Rodano	€ 30.00
BIO	<i>Côtes de Bourg</i> '21 Merlot 90%, Malbec 10%– Château Haut Manquaud - Bordeaux	€ 35.00
	<i>Montagne St. Emilion Grand</i> '19 Merlot-Cabernet – Château Piron – Bordeaux	€ 39.00
	<i>St. Emilion Grand Cru Classé</i> '11 Merlot-Cabernet Franc-Cabernet Sauvignon – Château Petit Faurie de Soutard - Bordeaux	€ 95.00
	<i>Beaujolais</i> – "Village '20" Gamay Domaine du Bois de L'Oise - Borgogna	€ 28.00
	<i>Morgon</i> '20 Gamay Domaine du Bois de L'Oise - Borgogna	€ 31.00
	<i>Gevrey-Chambertin 1er Cru</i> "Les Champeaux '18" Pinot noir Chartron et Trébuchet - Borgogna	€ 120.00
	<i>Beaune 1er Cru Cuvée Guigone de Salins</i> '17 Pinot noir Hospices de Beaune - Borgogna	€ 160.00
	<i>Pommard Cuvée Suzanne Chaudron</i> '17 Pinot noir Hospices de Beaune - Borgogna	€ 185.00
	<i>Pommard Cuvée Suzanne Chaudron</i> '14 Pinot noir Hospices de Beaune - Borgogna	€ 180.00

Champagne

Brut (100% pinot noir) Daniel Leclerc et Fils – Poliset		€ 56.00
Brut “Carte noire” (75%pinot noir - 20%chardonnay - 5%meunier) Il 70% è vino d’annata, più un 30% di riserva. Maturazione in legno Jean Paul Deville – Verzy		€ 62.00
Brut Nature <i>Premiere Crù</i> “Privilege” (40% meunier - 60% pinot noir) il 30% è la riserva delle due annate precedent – Acciaio e botte Marion Perseval – Chamery		€ 65.00
Extra-Brut <i>Premiere Crù</i> “Originel” (35% pinot blanc - 35% chardonnay - 15% meunier -15%pinot noir) Lunga permanenza sui lieviti Pascal Mazet – Chigny-Les-Roses	BIO	€ 69.00
Brut <i>Premiere Crù</i> “Reserve” (100% Chardonnay) Marion Perseval – Chamery		€ 73.00
Brut Réserve Uve provenienti da 30 diversi crù, con l’aggiunta di un 25% di vino di riserva Pol Roger – Epernay		€ 75.00
Brut Réserve (40%Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay) Resta 30 mesi in bottiglia sui lieviti, prima della sboccatura, poi 5/6 anni in bottiglia. Billecart-Salmon - Ay		€ 85.00
Rosè Extra Brut Nature ‘RS’ Bourgeois-Diaz – Vallée de la Marne	BIO	€ 90.00
Brut Nature <i>Vintage 2013</i> “BD’3CC” (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier) Bourgeois-Diaz – Vallée de la Marne	BIO	€ 99.00
Brut Nature <i>Gran Crù</i> “Shaman 19” (Pinot N. 87%, Chardonnay 13%) Marguet – Ambonnay	BIO	€ 110.00
Rosè Extra Brut ‘Shaman” Marguet– Ambonnay	BIO	€ 110.00

<p><i>Brut Sous Bois</i></p> <p>(30% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay) Vinificato in barrique con l'aggiunta di 30% di vins de reserve. Affina 6/7 anni sui lieviti Billecart-Salmon - Ay</p>	<p>€ 140.00</p>
<p><i>Vintage 2009</i></p> <p>Extra brut (40% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 27% Pinot Meunier) Affina 9/10 anni in bottiglia sui lieviti prima della sboccatura Billecart-Salmon - Ay</p>	<p>€ 130.00</p>
<p><i>Vintage 2013</i></p> <p>Extra brut (62% Pinot Noir, 24% Chardonnay, 14% Pinot Meunier) Billecart-Salmon - Ay</p>	<p>€ 145.00</p>
<p><i>Brut 2008</i> 'Cuvée Nicolas François'</p> <p>(60% Pinot Noir, 40% Chardonnay) Creato e dedicato al fondatore Vinificato per il 20% in botti di rovere. Affina minimo 10 anni sui lieviti. Billecart-Salmon - Ay</p>	<p>€ 320.00</p>
<p><i>Rosè 2009</i> 'Cuvée Elisabeth'</p> <p>55% dei migliori terroir di Pinot Noir, di cui il 10% vinificato in rosso e il 45% dei Grand Crù di Chardonnay della Cote des Blancs Billecart-Salmon - Ay</p>	<p>€ 330.00</p>

ROSE'

<i>Metodo classico extra-brut mill. '22</i> Palazzo – Sala Baganza		€ 24.00
<i>Les Pins Couchés Rosè fermo</i> Syrah 33% - Mourverdre 20% - Cinsault 33% Jean-Luc Colombo - Rodano – Francia	<i>BIO</i>	€ 30.00
<i>Metodo classico Brut Nature</i> Pinot nero – 48 mesi sui lieviti Piccolo Bacco - Oltrepò Pavese - Lombardia	<i>BIO</i>	€ 35.00
<i>Alta Langa Extra - Brut</i> M. Rivetti - Piemonte	<i>BIO</i>	€ 37.00
<i>Trento Brut "Zell"</i> Pinot nero C. S. Trento - Trentino		€ 37.00
<i>Trento Brut</i> Pojer & Sandri - Trentino		€ 40.00
<i>Trento Extra-brut Riserva</i> Millesimato '15 Maso Martis - Trentino	<i>BIO</i>	€ 46.00
<i>Franciacorta Brut</i> Vezzoli - Lombardia		€ 35.00
<i>Franciacorta Brut</i> "Alma Grande Cuvèe" Bellavista - Lombardia		€ 54.00
<i>Champagne Extra Brut Nature 'RS'</i> B-Diaz - Vallée de la Marne	<i>BIO</i>	€ 90.00
<i>Champagne Extra Brut 'Shaman'</i> Marguet – Ambonnay	<i>BIO</i>	€ 110.00
<i>Champagne Rosè 2009 'Cuvèe Elisabeth'</i> Billecart-Salmon - Ay		€ 330.00

GRANDI FORMATI

MAGNUM

ROSSI

<i>Nebbiolo Langhe</i> 2021		<i>Principiano</i>	€	58.00
<i>Nebbiolo Langhe</i> Fralù 2021		<i>Bruno Rocca</i>	€	68.00
<i>Sangiovese</i> Birba 2021		<i>La Gerla</i>	€	74.00
<i>Brunello invecchiato in barrique</i>				
<i>Toscana igt</i> Aria di Caiarossa 2016	BIO	<i>Caiarossa</i>	€	78.00
<i>Barbaresco</i> Froi 2018	BIO	<i>Rivetti</i>	€	110.00

BIANCHI-ROSE'

<i>Prosecco Valdob. Sup. Brut</i>		<i>Nino Franco</i>	€	35.00
<i>Trento doc Brut</i> Riserva 2020	BIO	<i>Maso Martis</i>	€	84.00
<i>Trento doc Brut</i> Blanc de blancs	BIO	<i>Balter</i>	€	68.00
<i>Franciacorta Rosè</i>		<i>Vezzoli</i>	€	60.00
<i>Franciacorta Brut mill. '17</i>		<i>Vezzoli</i>	€	52.00

BEVANDE

<i>Acqua naturale "Recoaro"</i>	€ 2.50
<i>Acqua frizzante "Recoaro"</i>	€ 2.50
<i>Acqua tonica "Fever-Tree" 200 ml</i>	€ 3.00
<i>Coca Cola lattina 330 ml</i>	€ 3.00
<i>Birra Franziskaner Weissbier "Premium weissbier naturtrüb" 500 ml</i>	€ 6.00
<i>Birra Moretti "La Rossa" 330 ml</i>	€ 5.00
<i>Birra Analcolica Heineken Lager 330 ml</i>	€ 5.00

COCKTAIL

<i>LEMON FRESH (Averna, lime e soda)</i>	€ 7,00
<i>MOJITO (Rum, zucch. di canna, lime, menta e soda)</i>	€ 7,00
<i>HUGO (Prosecco, sambuco, lime, menta e soda)</i>	€ 7,00
<i>AMERICANO (Campari, vermouth e soda)</i>	€ 7,00
<i>NEGRONI (Campari, vermouth e gin)</i>	€ 8,00
<i>SPRITZ (Prosecco, Aperol e soda)</i>	€ 7,00
<i>SPRITZ (Prosecco, Campari, e soda)</i>	€ 8,00
<i>GIN TONIC con:</i>	
- Portofino dry gin (Italia)	€ 7,00
- Hendrick's (Scozia)	€ 8,00
- Gin Mare (Spagna)	€ 8,00
- Mareoni 44 – agrumato (Italia)	€ 8,00
- Nikka Coffey Gin (Giappone)	€ 9,00
- Spacegrace Black Gin (Nuova Zelanda)	€ 9,00